



魚・シーフード・水産加工・鮮度保持技術
国際見本市



THE 27TH JAPAN
INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO

第27回 ジャパン
インターナショナル
シーフードショー

開催日時 2025年8月20日(水) ▶ 22日(金)

会場 東京ビッグサイト 東館 5・6ホール

主催

一般社団法人 大日本水産会



ジャパン・インターナショナルシーフードショー

国内で最大級の水産物展示商談会「シーフードショー」は、「魚」と「テクノロジー」を目的に

日本全国、そして世界各国から、水産バイヤー、食品バイヤー、漁業・養殖業者等が来場する、まさに3日間の「国際水産市場」です。新商品開発、新規販路開拓、年に一度の挨拶等、様々な目的・用途に応じて、逸品（一品）からでも気軽にご出展いただける機会です。

開催概要

- ・ 催事名：第27回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」
- ・ 主催：一般社団法人 大日本水産会
- ・ 会期：2025年8月20日(水)～8月22日(金)
- ・ 会場：東京ビッグサイト 東館 5・6ホール
- ・ 募集小間：1,400小間
- ・ 募集締切：2025年6月20日(金)

出展料金

- ・ 1小間：縦2.0m×横2.0m ※スペースのみ 150,000円(税別)
- ・ 公式割引：6小間以上 3%、10小間以上 5%、20小間以上 10%

同時開催

水産エコラベルコーナー

持続可能な水産資源管理が世界的な潮流となる中、生産者や市場、消費者の間において認証水産物への関心が高まっています。「水産エコラベルコーナー」では、日本で国際標準化されたマリン・エコラベル・ジャパン(MEL)をはじめ、各認証制度や認証水産物を参加者の皆様へ紹介し、資源管理の必要性を高めるとともに、認証水産物の取り扱いを促進させることへ繋がっていきます。

すしEXPO

世界的なすし・日本食ブームの中、更なる普及拡大の機会とすべく、広く日本食材の発展に取り組めます。寿司に係る食材から、日本食を活かす水産品、農産品、畜産品、調味料、そして各種飲料に至るまで、日本全国の食品バイヤー/新たに取扱いたいバイヤーに向けて、幅広く紹介してまいります。
※「ワールド・スシ・カップ」も開催予定です。

フィッシュネクスト技術展

漁場環境の変動、漁業者の高齢化や人手不足を背景に、水産業の近代化が進められています。「フィッシュネクスト技術展」では、AI、IoT、ロボット等の最新技術アイデアを、漁業者・養殖業者、水産現場へ紹介し、次世代の水産業、持続的な水産業を支援します。

鮮度流通技術展

鮮度保持技術の革新的な向上で、日本国内、そして海外への高鮮度な魚介類の流通が可能となりました。「鮮度流通技術展」では、鮮度保持に係る様々な技術を生産者、流通業者、水産加工業者へ広く紹介し、水産物の価値創造、および輸出拡大を支援します。

広告掲載

画像広告

- ・ 掲載場所：公式ホームページへの掲載
- ・ 掲載期間：申込み受領後～2025年9月30日(火)まで
- ・ サイズ：縦・横比率1:3 (5MB・JPEG / PNG / GIF)
- ・ 料金：1枠 30,000円(税別)

※ ホール内天井リバー広告及び会場マップ広告をご希望の場合は、事務局までお問い合わせください。

国際水産養殖技術展／アクアポニクスEXPO

第3次養殖ブームの到来といわれる今、日本各地で海面・陸上養殖が活発化しています。「国際水産養殖技術展」では、海面・陸上養殖に於ける生産性の向上、生育環境の改善、付加価値の創出を可能とする様々な設備や技術を、「アクアポニクスEXPO」では、次世代型の一次産業として注目される、水産養殖と水耕栽培が融合したアクアポニクス技術を、漁業者、養殖業者、研究機関、そして新規参入者へ紹介し、養殖業界のさらなる発展に寄与します。

海と水産業のSDGs コーナー

国連が定めた持続可能な17の開発目標 SDGs に関し、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に於ける目標の実現を推進すべく設置されるコーナーです。「海の豊かさを守ろう」をはじめ、「気候変動に具体的な対策を」、「エネルギーをみんなに、そしてクリーンに」、「陸の豊かさを守ろう」、「つくる責任つかう責任」等が、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界に係るSDGsの主要テーマとして挙げられます。本コーナーでは、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に於けるSDGsへの取り組みを支援することで、豊かな水産資源を持続可能な形で利用できるよう、SDGsの目標達成を目指してまいります。

衛生管理推進コーナー

食品衛生法の改正により、食品を扱う全事業者へ「HACCPに沿った衛生管理」が、2021年6月から完全制度化されました。農林水産省が実施したHACCP導入状況の調査(令和3年10月)では、食品事業者の61.9%が「HACCP導入済み」、5.2%が「導入途中」と回答。約33%が、未だ導入済に至っていないとの結果となりました。

日本における食の現場の衛生高度化、日本産農林水産物の輸出強化を目的に、「衛生管理推進コーナー」を設置し、水産食品現場を含む食品現場のHACCPに沿った衛生管理の推進に取り組みます。

動画広告

- ・ 掲載場所：公式ホームページへの掲載
- ・ 掲載期間：申込み受領後～2025年9月30日(火)まで
- ・ サイズ：60秒程度 (15MB・MP4)
- ・ 料金：1枠 50,000円(税別)

▼ 出展申し込み、お問い合わせ ▼

<https://seafoodshow-japan.com/tokyo/>

お申込み
お問合せ

「シーフードショー」事務局 / エグジビション テクノロジーズ(株)

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館8F TEL.03-5775-2855 FAX.03-5775-2856

E-mail. sf@exhibitiontech.com